

Ets Lucien Vuylsteke Sprl

Vins Fins et Spiritueux - Liquoristerie artisanale



Malice Blanc



Nous avons voulu assembler nos typiques macabeus avec des grenaches blanc et gris afin d'apporter plus de finesse et d'expression aromatique. Cette cuvée est donc un assemblage de **80 % de macabeu, 10 % de grenache blanc et 10% de grenache gris**, cultivés sur des terroirs argilo-calcaires et schisteux.

Puis vendanges à la main en caissettes, sans pousser les maturités pour obtenir de la fraîcheur et une bonne vivacité.

La robe est très pâle le nez est expressif à **dominante florale (fleurs blanches) avec quelques notes fruitées (pêche blanche) et citronnées.**

La bouche est très ronde avec beaucoup de fraîcheur et légèrement perlante.

A déguster frais à l'**apéritif ou accompagné de produits de la mer** (coquillages, poissons).

Ets Lucien Vuylsteke Sprl

Vins Fins et Spiritueux - Liquoristerie artisanale

Malice Rouge



Nous avons voulu créer une cuvée sur le fruit, facile à boire, moins structurée que nos Maury ou côtes du Roussillon villages.

Assemblage de **grenache noir et syrah** cultivés sur nos parcelles argilo-calcaires, notre malice rouge exprime des **notes de fruits rouges et noirs mûrs**. Très fruité, il est aussi très souple et sera parfait dégusté frais à 8°C sur un **rôti, des côtes d'agneau ou des fromages**.